

CAMARÃO NA MINI-MORANGA

INGREDIENTES

500 g de camarão 7 barbas
300 g de camarão médio
sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
300 g de queijo parmesão ralado
1 lata de creme de leite
1 cebola pequena picada
1 tomate maduro picado
2 mini morangas

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e alho a gosto.
Frite o camarão médio por 2 minutos de cada lado e reserve.
Em uma panela doure a cebola, coloque o camarão pequeno e o tomate. Deixe 5 minutos.
Acrescente o creme de leite e a colher de requeijão.
Por ultimo o queijo parmesão ralado.
A mini-moranga, retire a tampa e as sementes.
Enrole em papel alumínio e asse por 30 minutos.
Coloque o molho dentro da mini moranga.
Coloque o camarão médio como finalização.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14266-camarao-na-mini-moranga.html>